

SUGGESTION DU CHEF

ENTRÉES

SALADE AU MAGRET DE CANARD FUMÉ

SALAD MIT GERÄUCHERTER ENTENBRUST UND KONFIERTEN FEIGEN

18,50

APÉRITIF GOURMAND

SCAMPI, FOIE GRAS, JACOBSMUSCHELN UND MANGO CHUTNEY

22,00

HOMARD

HUMMER MIT COCKTAILSAUCE

36,00

PLATS PRICIPAUX

COTELETTE D'AGNEAU

LAMMKOTELETTS MIT LÄNDLICHER RATATOUILLE

MIT ROSMARIN KARTOFFELN

31,50

CANARD À L'ORANGE

BARBARIE-ENTENBRUST, ROSA GEBRATEN AUF ORANGEN-PFEFFER SAUCE

MIT KRÄUTERSAITLINGEN, PFIFFERLINGEN UND KARTOFFELGRATIN

32,00

FILET DE LOTTE

SEETEUFELFILET AUF KRUSTENTIER SAUCE MIT FRÜHLINGSGEMÜSE UND

SÜSSKARTOFFELPÜREE

34,00

SOLE A LA SAUCE VIERGE

FRISCHE SEEZUNGE IN NUSSBUTTER GEBRATEN MIT LEICHT PIKANTER SAUCE

VIERGE

UND GENAILLE KARTOFFELN

46,00

DESSERTS

DESSERTVARIATION

„BRASSERIE LE PARIS“

MOUSSE AU CHOCOLAT, CRÈME BRÛLÉÉ, GEBÄCK, PETIT FOURS, MACARONS

12,00